

Tchakapouly

Ingrédients

1 kg de viande de veau
4 grands bouquets d'estragon
4 grands bouquets de coriandre
2 grands bouquets de persil
2 grands bouquets d'oignons verts
1 verre de vin blanc
Sauce mirabelle, sel, poivre

Couper la viande en petits morceaux. La déposer dans une casserole. Verser le vin. Ciseler les herbes finement. Ajouter le sel, la sauce mirabelle et le poivre.

Cuire à l'étouffée pendant 40 minutes environ.

S'accompagne de la galette fourrée au fromage Hatchapourry Imerouilly.

Hatchapourry

Ingrédients pour 10 personnes

350 g de farine	800 g = une boîte de fromage turc
¼ de cube de levure fraîche	(Pinar)
¼ de sachet de levure chimique	1 œuf
1 cs d'huile	Beurre pour graisser le plat
200 g de mozzarella pour pizza	

Mélanger les fromages en y ajoutant l'œuf.

Pétrir la pâte avec la farine, le sel, la levure et l'eau. Diviser en 4 parts égales. Les aplatir en galettes assez fines. Etaler sur chaque galette le fromage préparé et former des petits sacs fermés.

Rôtir les galettes quelques minutes de chaque côté. Elles doivent être dorées, bien foncées.